



Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé, St-Estèphe AOC

"It really is a brilliant Cos d'Estournel" Neal Martin

Beschreibung:

Seit 1855 werden die Weine des Châteaus Cos d'Estournel mit dem Prädikat «Deuxième Grand Cru Classé» ausgezeichnet. Der Besitzer Michel Reybier hat einen beeindruckenden und technologisch faszinierenden Weinkeller erbauen lassen, dessen Besuch sich lohnt. Der Name des Weingutes stammt aus einer Mischung von Colline de Cailloux (Hügel mit Kieselsteinen) und vom ersten Besitzer Louis Caspar d'Estournel. Es gilt das Prinzip «First come first served».

Degustationsnotiz:

Was für ein zartes Parfüm nach Iris und Veilchen dahinter rote Kirschen, Graphitspuren und Kokos sowie eine edle Mokka-Schokonote am kräftigen Gaumen mit mehligem Tannin bleibt elegant und endet in einem sehr langen komplexen Finale mit Black Kurant und Pflaumenhaut. Zurück zur puren Klassik!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Produzent: St-Estèphe AOC

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Artikelnummer: 0461316

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cos d'Estournel

2e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:

Frankreich

Ratings:

Parker 100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck
99/100, Score 19/20, Wine Enthusiast
96-98/100

Trinkreife:

Jetzt bis 2050

Alkoholgehalt:

13.5%

Servier:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.
Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren
und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert
werden soll.